

Interessantes aus unserer Partnergemeinde Hoerdt zum Advent



Das Fest des Saint-Nicolas - eine elsässische Tradition

Saint-Nicolas ist der Schutzpatron der Kinder, ihn umgeben viele Legenden. Er bringt den Kindern Geschenke. Er ist insbesondere im Elsass, in Lothringen und in der Schweiz bekannt. Der 6. Dezember ist das Fest des Saint-Nicolas. In diesen Regionen hat dieses Datum eine ebenso große Bedeutung wie das Weihnachtsfest.

Der Saint-Nicolas

In der Nacht vom 5. auf den 6. Dezember geht Saint-Nicolas in Begleitung von Père Fouettard, einer dunklen Gestalt die komplett in schwarz gekleidet ist, von Haus zu Haus um die Kinder zu besuchen. Der Tradition nach reist er auf dem Rücken eines Esels oder auf einem Pferd. Die Kinder müssen zu Essen für diesen Anlass vorbereiten wie Heu, Stroh oder Körner. Beiden Personen fragen die Kinder ob sie dieses Jahr brav und folgsam waren. Wenn dies der Fall ist werden sie gesegnet und von Saint-Nicolas mit Süßigkeiten belohnt wie zum Beispiel mit Lebkuchen oder Orangen. Wenn nicht zeigt der Père Fouettard ihnen seine Rute um sie zu erschrecken. Die im Elsass bekannteste Süßigkeit ist das „Mannele“

Die Tradition des Mannele

Das Mannele ist ein Milchbrötchen welches, in der elsässischen Tradition, eines der Symbole des Festes des Saint-Nicolas ist. Es ist dies in Form eines kleinen Männchens und stellt entweder den Heiligen selber oder die Kinder, die er gerettet hat, dar.



Manneles - einfach nur lecker - bon appétit

Das Mannele-Rezept von Françoise

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 2:30 Stunden

Backzeit: 15 Minuten

Ofen auf 180 Grad vorheizen

Zutaten:

600 gr Mehl

1 Packung Trockenhefe

330 ml lauwarme Milche

1 Prise Salz

55 gr Zucker

1 Ei

60 gr weiche Butter

1 Eigelb zum Bestreichen

1 Löffel Milch

Zubereitung des Mannele:

Milch kurz erhitzen. Danach die Trockenhefe in die lauwarme Milch einrühren. Mehl, eine Prise Salz, Zucker und das Ei in eine Schüssel geben. Alles miteinander vermengen und danach die weiche Butter unterkneten.

Nach und nach die Hefemilch hinzugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Mannele-Teig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für 1:30 Stunde ruhen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig noch einmal durchkneten und mit Hilfe von Mannele-Formen kleine Sankt Nikoläuser formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Mannele an einem warmen und von Zugluft geschütztem Ort für 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Eigelb mit einem Esslöffel Milch verrühren. Die Mannele damit einpinseln, mit kleinen Schokoladestückchen das Gesicht, die Knöpfe oder eine Dekoration Ihrer Wahl belegen.

Die Mannele bei 180 Grad im Ofen backen. Auf einem Gitter erkalten lassen bevor man sie verkosten kann.

Rezept: Françoise Kocher - Text: Caroline Maechling - Übersetzung: Partnerschaftsverein e.V.